

## 營養午餐食物過敏 各學校編撰指導手冊

駐日本代表處教育組

文部科學省(教育科學部)於2012年12月發生在東京都調布市之有食物過敏症的國小五年級女童在吃營養午餐後死亡事件，對全國國公立國小國中及幼稚園等4萬所有提供營養午餐的學校，要求個別作成食物過敏對策手冊。從2013年夏天開始，將對全部的學童進行過敏的現況調查後，要求每個學校確立食物檢查及緊急狀況時注射抗過敏症狀藥劑的程序，徹底防止事故再度發生。

在調布市事故中，發現教職員對營養午餐食材並未充分確認，且學校人員未即時注射抗過敏針劑而無法充份應對及教職員的理解不足等缺失。

文科省要求每個學校的指導手冊中，對學童會產生過敏反應的食材、症狀、對策等，均應在教師個別掌握下詳細記載。透過對菜單及特別的食器等之確認，明確記載從營養午餐中剔除將發生過敏的食材。同時，讓全體教職員確認緊急時之注射藥的保管場所，也要求記載正確立即的施打方法。

文部科學省在2004年曾進行過敏調查發現，公立學校全體學童的2.6%（約33萬人）有食物過敏症。

日本全國約有300件因為營養午餐導致有治療必要的食物過敏事件。調布市事故後的2013年5月，兵庫縣西宮市的國小中，也發生對牛奶過敏的國小5年級男童因為喝了加有牛奶的湯後，產生心悸等症狀。

有關學校對食物過敏的處理方針，文部科學省在2008年編訂「學校之過敏疾病處理指導方針」。其內容有在烹煮營養午餐時將冷凍庫及烹調器具分開使用等，避免食材的混入與誤食的作業指標。另外，教職員全體必須掌握學童食物過敏等資訊，緩和過敏症狀的注射藥管理也必須要能充份的協調。但是，協助訂定的國立病院機構相模病院過敏性疾病研究部長海老澤元宏醫師指出，實務上，學校老師可能沒有讀過指導方針，甚至很多學校並不知道有指導方針。對於食物過敏的應對，地區及學校的差異很大，調布市事故的背景就是沒有徹底貫徹指導方針。

資料來源：2013年06月03日 讀賣新聞晚報